Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 4. Warszawa, 29 maja 1926 roku. № 22

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Inż. Dr. ANDRZEJ KRZEMECKI,
prof. Wyższej Szkoły Przemysłowej w Krakowie.

Oczyszczanie drożdży piwowarskich z bakterji.

(Dokończenie).

Reasumując powyższe wywody na tle rezultatów doświadczeń dochodzi się do przekonania, że traktując drożdże kwasem siarczanym w sposób powyższy osiąga się: 1) całkowicie pewne oczyszczenie drożdży z wszelakich bakterji, które w piwowarstwie przedstawiają tak wielkie niebezpieczeństwo. Jakkolwiek na tej drodze nie jesteśmy w możności oczyścić drożdży piwowarskich z drożdżaków dzikich, torul, drożdżaków korzuchowych i ewentualnie pleśniaków, to jednakowoż wiemy, że drożdżaki korzuchowe i pleśniaki, rozwijające się tylko przy dostępie powietrza, w normalnym toku wyrobu piwa, wogóle nie mają odpowiednich warunków do rozwoju. Torule z wyjątkiem rzadkich wypadków w zasadzie również nie występują jako szkodniki w browarze. Co się zaś tyczy drożdżaków dzikich (sacharomyces pastorianus ellipsoideus z różnemi ich gatunkami) dadzą się one najczęściej opanować przez zastosowanie większej dawki drożdży niezbyt szybko osadzających się, przez cieplejszą fermentację i wreszcie przez doprowadzenie piwa w piwnicy leżakowej do możliwie najwyższego stopnia odfermentowania.

2) Podniesienie w sposób zupełnie nieszkodliwy i wolny od wszelkiego zarzutu kwasowości brzeczki przez co potęguje się jeden z najważniejszych czynników wpływających dodatnio na trwałość piwa.

O ile chodzi o wpływ drożdży w ten sposób traktowanych na brzeczkę, lub młode piwo w poszczególnych fazach fermentacji oraz na charakter i właściwości gotowego napoju są to sprawy, uchylające się z pod doświadczeń laboratoryjnych i mogą być wyświetlone tylko przez próby dokonywane w praktyce piwowarskiej.

Zaznaczyć tu należy, że próby dokonywane w praktyce piwowarskiej nie przedstawiają żadnego ryzyka, gdyż odchylenia na korzyść, lub niekorzyść produktu mogą być tylko drobne. Więcej zaś faktów przemawia za tem, że robota przechyli się na korzyść jakości produktu. Jest bardzo prawdopodobne, że brzeczka pod pokrywą po odbyciu głównej fermentacji może nie posiadać ciemnego wyglądu, lecz mniej lub więcej brunatny („fuchsick"), podobnież przełom może nie być bardzo ładny; może to jednak być nawet okolicznością korzystną, nie mającą zresztą większego znaczenia, bo w ten sposób zapewnione jest wyższe odfermentowanie w piwnicy leżakowej, gdyż właśnie tak chętnie dawniej widziany ładny przełom jest najczęściej oznaką małej zdolności fermentacyjnej drożdży. Gdyby nawet w piwnicy leżakowej piwo wyklarowało się nie najlepiej, to i wtedy niema powodu do zaniepokojenia (o ile ten wygląd nie jest następstwem infekcji bakterjami), gdyż filtr bez trudności piwo takie należycie wyklaruje.

Ponieważ powyższa manipulacja z drożdżami podnosi kwasowość brzeczki, a kwasy należą wogóle do środków podrażniających, osłabiających zdolność pączkowania drożdży i podnoszących ich siłę fermentacyjną, przeto można się liczyć w tym wypadku z mniejszym plonem drożdży, ale zato z wyższym stopniem odfermentowania piwa i ta właśnie ostatnia okoliczność przemawiałaby na korzyść omawianej metody.

Większa kwasowość piwa czyni je również mniej podatnem do mącenia się przy pasteuryzowaniu w butelkach (alkaliczność szkła zmniejsza zawsze nieco kwasowość piwa przy pasteuryzowaniu, co może spowodować szybsze „zmącenie glutonowe" piwa).

Pozostaje jeszcze kwestja poniekąd otwarta, a mianowicie: jak omawiany sposób oczyszczania drożdży wpłynie na stopień pienienia się piwa i naturę piany. Ocenianie piwa, co do tej ważnej własności nastręcza dużo trudności, gdyż niema jeszcze dokładnie opracowanych metod i powszechnie przyjętych norm, pozwalających na liczbowe określenie tej własności. Dopiero w ostatnich czasach zaczynają wyłaniać się odpowiednie metody [1]).

Aby bodaj w przybliżeniu wyrobić sobie pewien obraz, w jaki sposób kwas siarczany może wpływać na naturę piany, przeprowadziłem dotychczas kilka prób porównawczych na sterylizowanej zupełnie klarownej brzeczce chmielowej i na jednym gatunku piwa.

Brano po 2o cm^3 brzeczki względnie piwa (pozbawionego bezwodnika węglowego przez wstrząsanie i filtrowanie) do jednakowych wysokich flaszeczek graniastych z doszlifowanemi korkami, dając do jednej porcji tego samego materjału 1 cm^3 1/1 n H_2SO_4 9 cm^3 wody, do drugiej tylko 10 cm^3 wody. Obie flaszeczki wstrząsano równocześnie w tym samym tempie przez 1 minutę, poczem po odjęciu korków obserwowano wysokość piany, jej wygląd i czas utrzymywania się.

Przy kilkakrotnych próbach, dokonywanych z brzeczką i piwem konstatowano stale, że zarówno

[1]) Versuche zur Messung der Schaumhaltungkeit nebst einigen Anwendungen v. H. Lüers n. A. Schmal-Ztschft f. d. ges. Brauwesen 1925, Nr. 10, 11.

brzeczka, jak i piwo z dodatkiem kwasu wykazywały zawsze pianę nieco niższą niż próby bez kwasu, natomiast piana zakwaszonych płynów była z reguły bardziej zbitą, śmietankową i utrzymywała się znacznie dłużej niż przy próbach bez kwasu. Jakkolwiek z tych prymitywnych i niekompletnych jeszcze prób nie można wysnuwać poważniejszych wniosków, uzasadniają one jednak przypuszczenie, że wprowadzenie z drożdżami do brzeczki nieznacznej ilości kwasu siarczanego jeżeli nawet nie polepszy natury piany, to w każdym razie nie wpłynie na jej pogorszenie.

Spostrzeżenia poczynione w praktyce pod tym względem mogą być dla browaru miarodajne.

0,5 czy 0,3?

Sprawa rozmiaru butelek do piwa ma o wiele większe znaczenie dla handlu piwem niż się naogół przypuszcza. Jest ona przez naszych producentów i kupców niedoceniana. Śmiało można powiedzieć, iż większość właścicieli browarów wcale się nad nią nie zastanawiało, nie przywiązując do niej większego znaczenia.

Inaczej jest na Zachodzie, gdzie każde posunięcie przemysłowca i kupca jest oparte na znajomości psychiki konsumenta, gdzie dokładnie zdają sobie sprawę z tego, że częstokroć drobny szczegół może mieć wielki wpływ na zmniejszenie, lub zwiększenie popytu na dany produkt.

Sprawę, która nas interesuje, można rozpatrywać pod rozmaitemi kątami widzenia. Z punktu widzenia techniki piwowarskiej, kosztów produkcji, interesów kupca detalisty, bezpośrednio stykającego się ze spożywcą i wreszcie z punktu widzenia, który może być nawet nazwany bez przesady estetycznym, ponieważ chodzi tu o zewnętrzny wygląd butelki.

W każdym razie myśl o spożywcy jest najważniejszą. O ile chodzi o technikę piwowarską, nie ulega najmniejszej wątpliwości, iż butelka 0,3 przy rozlewaniu przedstawia znacznie większe korzyści niż butelka 0,5, chociażby ze względu na straty przy tej manipulacji i ich obliczanie. Trzy butelki rozmiarów 0,3 otrzyma się z całą pewnością z 1 litra, wówczas gdy 2 butelki 0,5 wymagają dodatkowego obliczania ułamka, wyrażającego ilość przelanego przy rozlewaniu piwa. Koszty produkcji są tylko nieznacznie podniesione przez to, iż z powodu mniejszego rozmiaru, butelek na tę samą ilość piwa zużywa się większą ilość korków. Podobnież przy dużym obrocie należy wziąć pod uwagę stratę czasu, wynikającą z rozlewania piwa do mniejszych naczyń. Jednakże to zwiększenie się kosztów z wyłuszczonych powodów nie jest tak znaczne, by przemawiało na niekorzyść butelki 0,3 o ileby się okazało iż rzeczywiście przewyższa ona pod innemi względami butelkę 0,5. O wiele ważniejszą jest ocena jaka butelka wygodniejsza jest w wyszynku 0,5 czy 0,3? Butelka większa czy też mniejsza? Która z nich bardziej przemawia do gustu naszego konsumenta. Doświadczenie, jakie pod tym względem posiada Zachód zdaje się przechylać zwycięstwo na stronę butelki mniejszej. W Niemczech, Francji i wielu innych krajach jest powszechnie używana i rozpowszechniona butelka 0,3, jako najbardziej odpowiadająca upodobaniom i potrzebom tamtejszej klijenteli, pijącej piwo często, prędko i w ciągu całego dnia. Butelka tych rozmiarów jest rozpowszechniona i u nas w Poznańskiem, a powszechnie jest używana do butelkowania piw specjalnych, jak Grodziskie i wszelkiego rodzaju portery.

Powstaje jednak pozorna obawa, czy wprowadzenie tego typu butelki nie wpłynie na zmniejszenie spożycia? Czy spożywca, który dzisiaj kupuje butelkę 0,5 nie zadowolni się mniejszemi rozmiarami? W ten sposób producent w każdym wypadku traciłby 0,2 na każdej butelce, co zmniejszyłoby spożycie prawie o połowę.

Na zarzut ten możnaby odpowiedzieć, że dzisiejsza butelka 0,5 w wielu wypadkach niewątpliwie wpływa również na zmniejszenie spożycia, ponieważ niejednokrotnie konsument ze względów oszczędnościowych waha się przed wydaniem 60 groszy na butelkę piwa, a prawdopodobnie kupiłby bez wahania butelkę mniejszą, kosztującą taniej.

Niższa bezwzględna cena butelki wprowadzi ponowne potanienie piwa, gdyż naogół spożywca nie zastanawia się nad ścisłą pojemnością butelki.

Niejednokrotnie jednak butelka 0,5 zadawalnia pragnienie 2 osób, zaś przy rozmiarach 0,3 te same 2 osoby spożyły by 0,6, co stanowi 20% więcej.

Ileż razy daje się słyszeć uwaga: Napiłbym się

piwa, ale całej butelki nie wypiję. Wobec tego nie pije piwa wcale.

Gdyby tak było w istocie, zmniejszenie rozmiaru butelki do 0,3 wyraziłoby się nie w zmniejszeniu, lecz we wzroście produkcji.

Naturalnie wszystkie te rozważania nie posiadają w sobie żadnych absolutnie pewnych pierwiastków, ponieważ pewne wnioski w podobnych sprawach są bez dokładnych danych niemożliwe, ze względu na wchodzącą tu w grę psychologję spożywcy, są jednak oparte na dużem prawdopodobieństwie. Jedynie doświadczenie mogłoby przeciąć wszystkie wątpliwości pod tym względem. Dodać jednak należy, że doświadczenie krajów zachodnio - europejskich nie jest dla nas dostatecznym dowodem, ponieważ należy się liczyć z innemi warunkami, inną zamożnością, psychologją, tradycjami i t. d.

W każdym razie sprawa ta powinna interesować nasz przemysł piwowarski bardziej niż się to dzieje dzisiaj. Byłoby bardzo pożądanem, by głos w tej sprawie zabrali ci producenci piwa, którzy pod tym względem posiadają doświadczenie i wyrobione zdanie.

SPRAWA CEN PIWA NA RYNKU EUROPEJSKIM.

Prasa francuska, niemiecka i włoska przyniosła w końcu zeszłego i w początkach bieżącego miesiąca cały szereg wiadomości, świadczących o tem, że we wszystkich krajach europejskich ceny piwa w bieżącym sezonie były przedmiotem rozważań ze strony związków właścicieli browarów, a decyzje powzięte lub zamierzane częstokroć były powodem zajść, przybierających formę omal, że nie zaburzeń, jak to miało miejsce w Austrji.

Kryzys, jaki przeżywa piwowarstwo w okresie powojennym, stworzył tendencję do reorganizacji, opartą na dążeniu do porozumienia, które złagodziłoby zajadłą walkę konkurencyjną, toczącą się ze szkodą przemysłu piwowarskiego i konsumenta. Oczywistem jest, że te dążności przemysłu piwowarskiego spotykane są w wielu wypadkach z oporem ze strony właścicieli wyszynków, restauracyj i kawiarni, ciągnących z obecnego stanu rzeczy, opartego na nieopanowanej konkurencji bardzo duże korzyści.

Na tem tle powstał zatarg w Szwajcarji pomiędzy przemysłem piwowarskim a stowarzyszeniem szynkarzy, których liczba dochodzi do 14 tysięcy. Kryzys rozpoczął się od protestu piwowarów przeciwko podwyższeniu podatków na piwo. Wkrótce potem powstał projekt stworzenia wielkiego trustu narodowego, który unormowałby i ujął kierownictwo nad całą produkcją piwowarską w Szwajcarji. Projekt ten wywołał niesłychane zaniepokojenie pośród właścicieli restauracyj i wyszynków. Na jeneralnem zgromadzeniu postanowiono w razie stworzenia trustu rozpocząć bojkot piwa, zrzekając się zupełnie sprzedaży tego napoju. Jak można sądzić z głosów prasy, które opisują ten wypadek restauratorzy zostali zaniepokojeni nietyle powstaniem trustu, co jedną z klauzul, która miała być zamieszczona w statutach trustu, a mocą której szynkarze byliby zmuszeni do zaopatrywania się w piwo w browarze, wskazanym przez zarząd trustu. Walka pomiędzy właścicielami browarów a restauratorami nie jest jeszcze zakończona ale można mieć nadzieję, iż sprawa będzie załagodzona kompromisowo bez zastosowania bojkotu ze strony restauratorów, którzy zresztą zdaje się nie traktują swej groźby na serjo, ponieważ sami przedewszystkiem odczuliby najboleśniej następstwa bojkotu.

O wiele ostrzejszą formę przybrał zatarg w przemyśle piwowarskim austryjackim. Wojna piwna (Bierkrieg), jak nazywają zatarg w Austrji, wybuchła nagle w końcu miesiąca kwietnia. Powodem był zamiar właścicieli browarów podniesienia ceny piwa z 60 na 80 gr. za litr. Kroki wojenne zostały rozpoczęte rano 27 kwietnia b. r. przez stowarzyszenia właścicieli kawiarni, restauracyj i wyszynków, którzy rozrzucili w wielkiej ilości ulotki i odezwy, nawołując publiczność do solidarności i oświadczając, że akcja jest rozpoczęta i będzie bezwzględnie prowadzona do końca w interesie publiczności. Publiczność, jak twierdzili organizatorowie tego nowego rodzaju strajku, może w ciągu kilku dni obejść się bez piwa, zastępując je winem lub napojami gazowemi. W ruchu tym wzięło udział około 15 tysięcy właścicieli restauracyj i wyszynków, przyczem zorganizowano ścisłą kontrolę nad tem, by nikt nie wyłamywał się i nie uchylał od zarządzeń komitetu strajkowego. Specjalne patrole na rowerach udawały się od lokalu do lokalu w celu stwierdzenia czy rzeczywiście piwo nie jest sprzedawane. Prócz tego znajdowały się w odwodzie znaczne rezerwy, które w razie potrzeby na dany przez patrolujących sygnał zajmowały wszystkie stoliki w niepewnym zakładzie i ostentacyjnie kazały podać wodę sodową. Chociaż obeszło się bez poważniejszych zajść, rząd uważał za stosowne interwenjować, skłaniając obydwie strony do zawarcia zawieszenia broni. Ostatecznie udało się stronom zwaśnionym dojść do porozumienia, które wyraziło się w kompromisowem podwyższeniu ceny piwa o 16 punktów.

W Niemczech sprawa cen piwa przybrała charakter omal, że nie międzynarodowy, z powodu tego, że zgodnie z programem Dawesa podatek od piwa był

uważany przez komisję odszkodowań, jako jedno z najgłówniejszych źródeł, gwarantujących spłacanie przez Niemcy zobowiązań, wynikających z wielkiej wojny.

Niedawne przyjęcie przez Reichstag projektu w sprawie podwyższenia podatku od piwa spotkało się ze szczególnie silnym protestem w Bawarji, która już w chwili złożenia projektu zgłosiła swój wyraźny sprzeciw. Wobec zamierzanego ponownego odesłania projektu do komisji Sir Andrew Mc Fadyean, komisarz międzysojuszniczej komisji reparacyjnej po porozumieniu się z Parkerem Gilbertem, agentem jeneralnym od odszkodowań, zgłosił swój protest przeciwko zamierzanemu odesłaniu projektu wspomnianego prawa do komisji.

Rząd niemiecki zdecydowany jest apelować do międzynarodowego sądu rozjemczego, prosząc o rozstrzygnięcie, czy agent jeneralny komisji reparacyjnej ma prawo zgłaszać swój sprzeciw w wypadkach projektowanych zmian podatkowych.

W krajach romańskich — Francji, Belgji i we Włoszech sprawa cen piwa jest niemniej aktualną w roku bieżącym, z tą różnicą, iż w każdym z wymienionych krajów inne przyczyny wpływają na dążności miejscowego przemysłu piwowarskiego do unormowania cen. We Włoszech chodzi głównie o uniemożliwienie na rynku miejscowym konkurencyjnych cen importowanych piw zagranicznych. We Francji, która przeżywa obecnie bardzo ostry kryzys walutowy, przemysł piwowarski musi ratować się przed ciągłą dewaluacją franka, nie mówiąc o tem, że wzrost cen surowców, w szczególności chmielu, podobnież, jak wzrost kosztów ogólnych, płacy, podatków i ciężarów wszelkiego rodzaju zmusza do podniesienia cen piwa.

W Belgji jedną z najważniejszych przyczyn wpływających na konieczność zmiany dzisiejszych cen piwa jest podniesienie bardzo znaczne podatków od surowców i od sprzedanego piwa. Już począwszy od miesiąca stycznia w kołach piwowarskich belgijskich w poszczególnych stowarzyszeniach toczyły się pertraktacje w tej sprawie. Większość browarów, szczególnie fermentacji górnej, już podniosła swe ceny o 10%. Jak stwierdzono na zgromadzeniu jeneralnej federacji piwowarów belgijskich, właściciele restauracyj i wyszynków podobnież, jak i spożywcy przyjęli tę zmianę bez protestu. Pewne trudności ujednostajnienie cen w Belgji napotyka z tego powodu, że dotychczas browary fermentacji dolnej nie powiększyły cen swoich produktów. Jak można wnosić z obrad jeneralnej federacji piwowarów oraz głosów prasy zawodowej, sprawa podniesienia cen na piwo w Belgji zostanie jednak załatwiona w najbliższej przyszłości.

PIWO W MEKSYKU.

W stowarzyszeniu chemików niemieckich w Monachjum wygłosił odczyt dr. Paweł Lindner, dzieląc się swemi wrażeniami z podróży po Meksyku. Z odczytu tego dowiadujemy się, iż piwo w Meksyku jest bardzo rozpowszechnione i że w głównych miastach kraju istnieją wielkie browary. Na rozwój piwowarstwa meksykańskiego wielki wpływ miały wypadki w Stanach Zjednoczonych głównie od czasu wprowadzenia tam prawa o prohibicji. Prohibicja dała Meksykowi wyjątkową okazję nabycia tanim kosztem całkowitych urządzeń browarów, które w Stanach Zjednoczonych były zupełnie nieużyteczne. W ten sposób powstał w roku zeszłym w Meksyko City wielki browar pochodzący z Saint-Louis, którego zdolność produkcyjna wynosi 200.000 htl. Klimat meksykański, wpływający na łatwość infekcji powoduje, że zwrócono uwagę na system Nathana. W najbliższej przyszłości ma być otwarty w Meksyko City wielki nathanowski browar. Brak na miejscu chmielu i słodu, które są przeważnie przywożone, sprawia, że piwo jest dosyć drogie i nie stało się jeszcze napojem ludowym w prawdziwem znaczeniu tego słowa, ale dobry gatunek i krzykliwa reklama, organizowana po amerykańsku przyczynia się coraz bardziej do rozpowszechnienia piwa w całym kraju.

ŚRODEK NA TĘPIENIE OWADÓW.

„Echo Warszawskie" podaje, że do tępienia owadów stosuje się obecnie gazy, wywiązujące się z mieszaniny octanu etylu (dwie objętości) i czterochlorku węgla (jedna objętość). Te gazy działają szczególnie na szkodniki w zbożu. Koszt jest niewiele większy, niż przy stosowaniu siarczku węgla; zalety zaś są znaczne; gazy można łatwo w każdej chwili otrzymać, nie mają one nieprzyjemnego smaku ani zapachu, są niepalne, — nie mogą zatem spowodować wybuchu.

W przemyśle piwowarskim, który bywa narażony na duże straty, z powodu często zdarzającego się rozwoju pewnych gatunków owadów w jęczmieniu, nowy ten sposób tępienia owadów powinien również znaleźć zastosowanie.

DOCHODY Z PODATKU OD PIWA W NIEMCZECH.

Według urzędowych danych niedawno ogłoszonych, dotyczących roku 1925/26 podatek od piwa w okresie czasu od kwietnia 1925 roku do końca marca 1926 roku, dał 255.912.708 mk. n. czyli o 60 miljonów marek więcej niż w okresie poprzednim.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Dochody skarbowe z akcyzy od piwa w roku bieżącym za okres pierwszych czterech miesięcy znacznie przewyższają wpływy zeszłoroczne. Nie znaczy to jednak ażeby sprzedaż piwa w tymże stopniu wzrosła, gdyż w pierwszych miesiącach roku ubiegłego browary posiadały znaczne zapasy piwa, za które wpłacały podatek od surowca jeszcze w roku 1924. Świadczy o tem chociażby wysoki wpływ w 1925 roku, który powstał tylko z dopłat od zapasów piwa.

	1926	1925
Styczeń	581.184	580.013
Luty	353.088	122.935
Marzec	536.188	180.473
Kwiecień	571.325	302.083
	2.041.785	1.185.504

W dniu 26 maja w drugim terminie odbyło się posiedzenie Komisji Rewizyjnej C. Z. P. P. i S. w R. P.

Posiedzenie Zarządu C. Z. P. P. i S. w R. P. wyznaczone na dzień 29 b. m. w Poznaniu w ostatniej chwili zostało odłożone.

Poniżej podajemy dokończenie okólnika Ministerstwa Skarbu, z dnia 30 stycznia 1926 roku, Nr. DPO 1566/III/26, zawierającego interpretację Ministerstwa Skarbu szeregu przepisów ustawy o podatku przemysłowym.

Do art. 14.

Pod pojęciem „ten sam lokal" rozumie się dwie lub kilka znajdujących się w bezpośredniej łączności ze sobą ubikacji, choćby nawet część tego lokalu była przeznaczoną wyłącznie do sprzedaży i posiadała charakter sklepu (półki, kontuar, kasa).

Utrzymywanie pomieszczenia sklepowego nie wymaga nabycia oddzielnego świadectwa przemysłowego, o ile w tem pomieszczeniu są sprzedawane tylko wyroby wyprodukowane we własnej pracowni, znajdującej się w tym samym lokalu. Na pracownię w tym wypadku winno być nabyte świadectwo przemysłowe według ogólnej ilości pracowników, zajętych zarówno przy produkcji, jak i przy sprzedaży.

Jeżeli jednak, oprócz towarów wyprodukowanych na miejscu w pracowni, będą sprzedawane towary wyprodukowane poza obrębem tejże, np. przez chałupników, to sprzedaż nie może być dokonywaną bez wykupienia osobnego świadectwa na zakład handlowy, niezależnie od nabytego już świadectwa przemysłowego na pracownię.

Do § 96 rozp. wyk.

Handel przenośny nieodpowiadający warunkom handlu wędrownego (kategorja V, część II, lit. A taryfy załączonej do art. 23 ustawy), a polegający na drobnej sprzedaży towarów w różnych miejscowościach na tygodniowych targach w oznaczonem miejscu, może być prowadzony na podstawie jednego świadectwa przemysłowego kategorji II, III względnie IV dla przedsiębiorstw handlowych, nabytego stosownie do rodzaju sprzedawanych towarów w okręgu tej władzy podatkowej, gdzie handlujący ma stałe miejsce zamieszkania, a według najwyższej klasy miejscowości, w której handel będzie wykonywany; przyczem w deklaracji, składanej w myśl art. 34 ustawy płatnik winien zaznaczyć, że świadectwo przemysłowe nabywa się na prowadzenie handlu na targach z wymienieniem miejscowości (powiatów województwa), w których tego rodzaju handel ma się prowadzić.

Handel przenośny (nie wędrowny) podlega opodatkowaniu podatkiem od obrotu jako normalny handel towarowy (punkt 1, art. 5 ustawy).

Właściwą do wymiaru jest władza podatkowa, w której okręgu zostało nabyte świadectwo przemysłowe.

Do art. 44.

Bardzo ważne uprawnienia dla władz skarbowych o możności oględzin lokali nie handlowych, o ile zachodzą podejrzenia o prowadzeniu w nich handlu, przechowywaniu towarów lub ksiąg handlowych, zawiera art. 44 ustawy o podatku przemysłowym w związku z ustawą z dnia 14 grudnia 1923 roku, (Dz. U. R. P., Nr. 5 z roku 1924, poz. 37), oraz rozporządzenie wykonawcze z dnia 24 czerwca 1925 r. (Dz. U. R. P., Nr. 83, poz. 576).

Przy oględzinach należy postępować w myśl następujących wskazówek:

Rewizja pomieszczeń może być przeprowadzona tylko na pisemne polecenie naczelnika właściwej władzy skarbowej.

Przed rozpoczęciem rewizji należy posiadaczowi pomieszczenia lub osobie go zastępującej okazać odnośne zarządzenie władzy oraz legitymacje służbowe i zwrócić jego uwagę na sankcje karne w razie usiłowania udaremnienia rewizji.

Rewizję przeprowadza się w obecności organu miejscowej władzy bezpieczeństwa publicznego, oraz dwóch postronnych świadków. Z odbytej rewizji sporządza się na miejscu protokół.

Do art. 56.

Za nowopowstałe przedsiębiorstwo uważa się takie, które faktycznie nie istniało w ubiegłym okresie wymiarowym, a nie takie, które zaopatrzono w świadectwo przemysłowe wystawione na imię innej osoby, względnie takie, które przeszło do nowego właściciela.

Przy kontroli kwartalnych wpłat w przedsiębiorstwach nowopowstałych miarodajne są księgi handlowe, względnie inne znajdujące się zapiski, w braku zaś jakichkolwiek danych, należy obrót za odnośny czasokres ustalić protokólarnie nie inaczej jednak, jak po zupełnem porozumieniu się w tym względzie z płatnikiem.

Do art. 70.

Przewodniczący Komisji nie głosuje wraz z członkami Komisji, gdyż ma on tylko głos rozstrzygający w razie równości głosów, natomiast przedstawiciel Urzędu Podatków Pośrednich bierze udział w głosowaniu narówni z innymi członkami Komisji.

Do art. 119.

Przy wymiarze podatku za drugie półrocze 1925 roku dodatek na rzecz związków komunalnych winien być pobrany w myśl przepisów art. 119 ustawy, z dnia 14 maja 1923 roku (Dz. U. R. P., Nr. 58, poz. 412) t. z. w wysokości $0,5^{0}/_{0}$ od ustalonego obrotu, a dopiero od obrotów osiągniętych po 1 stycznia 1926 roku należy go pobierać w wysokości $^{1}/_{4}$ części wymienionego podatku (art. 124 ustęp drugi).

Do kat. III, część II, lit. A. załącznika do art. 23 ustawy.

W przedsiębiorstwach prowadzonych na podstawie świadectwa III kategorji handlowej zatrudnione być mogą równocześnie najwyżej dwie dorosłe osoby, a zatem albo właściciel, względnie zastępujący go członek rodziny i dorosły subjekt, albo też właściciel i jeden dorosły członek rodziny.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	21/V.	35 zł.
	22/V.	33 zł.
	25/V.	35 zł.
Poznań.	21/V.	34 — 36 zł.
Łódź.	20/V.	38 zł.
Grudziądz.	21/V.	35 — 36 zł.
	22/V.	35 zł.
Lublin.	21/V.	34 — 35 zł.
Bydgoszcz.	22/V.	33 — 35 zł.
Katowice.	21/V.	35 — 36 zł.
	22/V.	36 — 38 zł.
Berlin.	20/V.	18,70 — 20,00 Mk. n.
	25/V.	18,70 — 20,00 Mk. n
Hamburg.	20/V.	Dunaj 9,05 hfl., Malt barley 8,90 hfl.
	21/V.	Malt. barley 8,55 hfl.
	25/V.	Dunaj 9,15 hfl., Malt barley 9,30 hfl.
Praga.	25/V.	Wyb. 150 — 154 k. č.
Chicago.	19/V.	Malt. barley 58 — 75 cts. za bushel.
New York.	19/V.	Malt. barley 73 cts. za bushel.

CENY SŁODU.

Lublin.	21/V.	Ostatnio notowano za 1 kg. w zł.: wyb. 0,65, dobry 0,60 — 65, średni 0,55.

CENY CHMIELU.

Lublin.	21/V.	Tendencja mocna.
Lwów.	22/V.	Tendencja zniżkowa. Notowano: I 130 — 140 dol., niższe gatunki 110 — 125 dol. za 50 kg.
	24/V.	Przy słabej tendencji i znikomym popycie ceny nie zmienione.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 120.—; ½ str. Zł. 60.—; ¼ str. Zł. 30.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: **W. Adam.** Wydawca: **Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.**

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7